

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

## Nr 1, 2021 - Lite blandat från min källare

Hej,

det är inte många provningar numera, så jag har i stället samlat ihop lite bra köp baserat på vad jag har i min egen källare, nysläpp som kommit och varuprover jag fått. Det är inget speciellt tema denna gång, utom att alla vinerna smakar mer än de kostar.

Först har vi ett mousserande vin, en cava från nordöstra Spanien. Alla cava görs med den klassiska metoden, där man först gör ett stilla basvin och sedan jäser en andra gång på flaska så att det bildas kolsyra. De tre dominerande druvsorterna för att göra cava är (i volymordning) Macabeo, Xarel-lo och Parellada. Många cavor innehåller just dessa tre, även om det finns cava gjort med Chardonnay, Grenache, Trepát och andra. I blandningen bidrar Macabeo med delikata aromer, Xarel-lo med syra och ryggrad samt Parellada med elegans.

Vinerna vi provade var från Vilarnau. Denna producent är både ekologisk certifierad och har veganviner. När man gör veganviner så kan man ju inte använda äggvita eller gelatin för att klara vinerna, så man har en metod att klara dem med ärtprotein eller potatisprotein i stället. Det fungerar mycket bra - vinerna var perfekt klara. Alla vi provade var goda, och som mest prisvärd valde vi **nr 50567 Vilarnau Brut Nature Reserva** för 129 kronor. Doften har frukttoner med citrus och äpple, medan smaken har både frukt och bröd/jäst-toner från jäsningsen. Ett riktigt trevligt vin, och utmärkt köp när man vill ha ett budgetbubbel.

Bland vita viner vill jag rekommendera **nr 2588 Picpoul de Pinet Villa Blanche** för 129 kronor. Vinet har, som alla viner av Picpoul Blanc, stor doft med blommor och frukter, inte helt olik en Albariño. Det här är jättegott, både ensamt eller till mat. Extra roligt är att byn Pinet ligger i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Roussillon är ju Munsänkarnas Vinby i år.

Flera kul rödviner har vi också tagit fram till lördag middag den senaste tiden. Här rekommenderar vi **Nr 6506 Kevin Arnold Shiraz 2015** för 259 kronor från Sydafrika, som är gjort på 94% Syrah och 6% Mourvèdre. Det är en Syrah av god klass, fortfarande ungt, med blå frukt, peppar och chark i tonen. Det liknar en högklassig Syrah från norra Rhône. Vinet kan drickas nu - vi drack det till en mustig gryta på nötkött och rotfrukter kokt i rödvin, och det kändes som om livet lekte trots covid. Vinet kommer att bli bättre med lagring, så jag köpte en laddning och lade i källaren.

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida [www.wineconsulting.se](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)

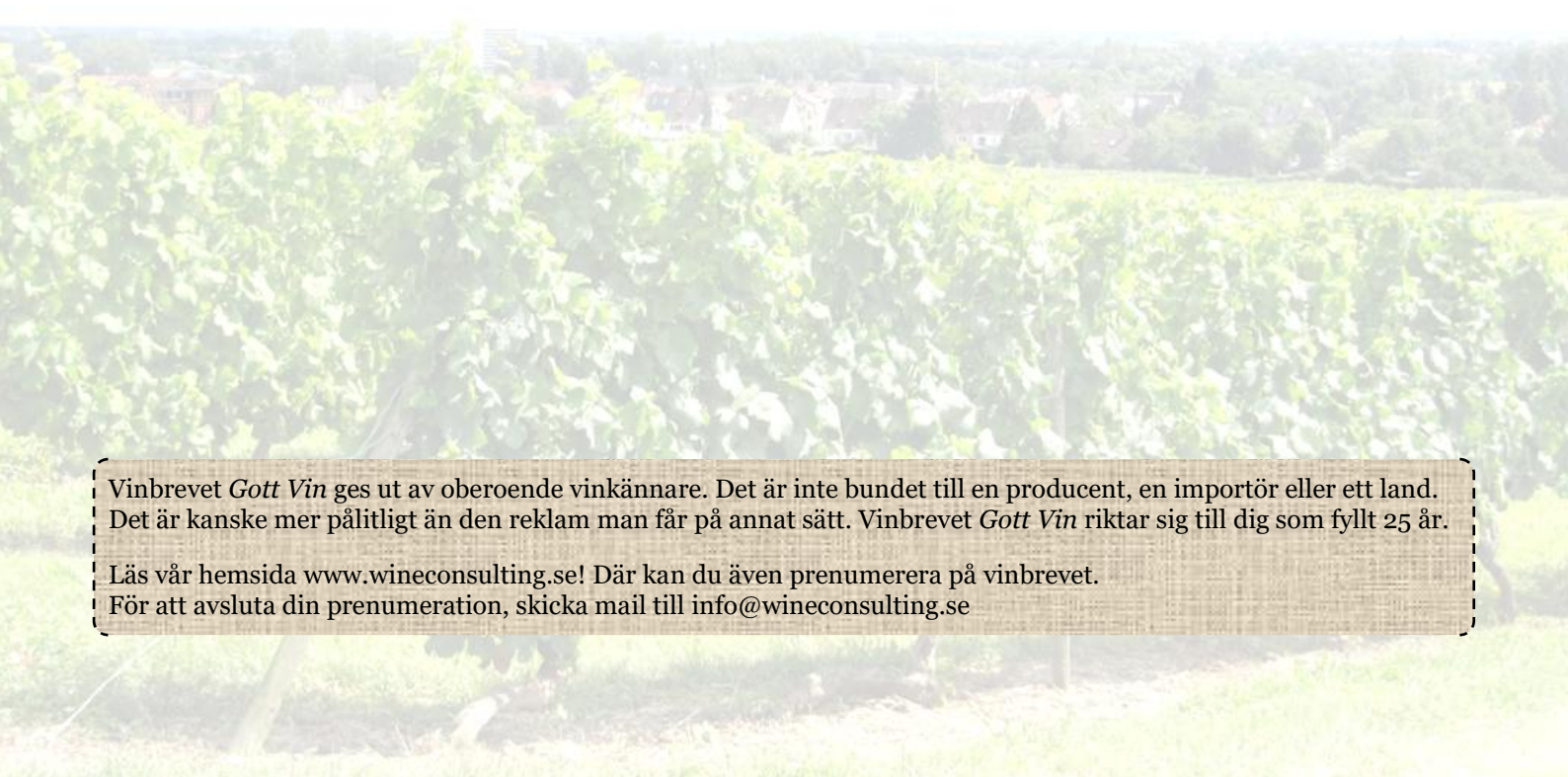
Här är vinerna vi rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Mousserande	Nr 50567 Vilarnau Brut Nature Reserva	129	Beställning
Vitt	Nr 2588 Picpoul de Pinet Villa Blanche	129	Fasta
Rött	Nr 6506 Kevin Arnold Shiraz 2015	259	Beställning

Är det något speciellt tema - vintyp, land, distrikt eller druvsort - du tycker skulle vara intressant att läsa om? Skriv ett mail till [gunnar.lindholm@wineconsulting.se](mailto:gunnar.lindholm@wineconsulting.se), så ska jag se om jag kan ordna det!

Bästa hälsningar

Gunnar Lindholm,  
Wine Consulting Sweden



Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år. Läs vår hemsida [www.wineconsulting.se](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)